***Nos Classiques***

***Petite Salade Folle (Homard, saumon fumé, foie gras) 22 €***

***Marbré de Foie Gras et son Chutney 22 €***

***Jambon Pata Négra Belotta Belotta Grand Cru 28 €***

***( Le meilleur Jambon au monde)***

***Macaronis farcis Truffes noires, Artichauts, Foie Gras 25 €***



***Homard de notre vivier préparé à votre goût 55 €***

***(Rôti, Poché, Grillé)***

***Langouste de notre vivier préparée à votre goût 98 €***

***(Rôtie, Pochée, Grillée)***

***Dos de Turbot au Caviar Yuzu, Légumes de Saison 32 €***

***Filet de Bœuf « Façon Rossini » Purée Truffée 32 €***

***Ris de Veau rôti aux Girolles 30 €***



***Brie de Meaux aux Truffes 19 €***

***Quelques Fromages confidentiels affinés 12 €***



***Gratin de Fruits, Sabayon au Champagne 13 €***

***Salade de Fruits Exotiques et son Sorbet 13 €***

***Craquant au Chocolat Illanka grand cru Valhrona 15 €***

***Soufflé au Chocolat Illanka grand cru Valhrona 15 €***

***Nos créations***

***Risotto crémeux aux Truffes 26 €***

***Pétales de Saint Jacques aux Truffes 28 €***

***King Crabe Royal, Avocats, Mangues 28 €***

***Escalopes de Foie gras, Confit d’Oignons rouges des Cévennes 28 €***



***Supremes de Volaille de Bresses, Sauce poulette,aux Champignons 32 €***

***Entrecôte juste poelée , jus de truffe, Purée aux Truffes 32 €***

***Gigotin d’Agneau de lait des Pyrénnées 2 personnes 80 €***

***Turbot rôti, Beurre blanc 2 personnes 90 €***

***Côte de Bœuf Black Angus Prime, Fine purée Truffée 2 personnes 90 €***



***Baba au Rhum et Chantilly 13 €***

***Tarte aux Poires William 13 €***

***Moelleux au Chocolat et sa glace 13 €***

***Millefeuille léger au Caramel beurre salé 13 €***